Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 129 (2005) (Arabic): FRUIT PRESERVES PRODUCTS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٢٩ / ٢٠٠٥

منتجات الفاكهة المحفوظة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م ق م : ١٢٩/ ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ١٢٩ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " منتجات الفاكهة المحفوظة " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٨٦ .

تم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

منتجات الفاكهة المحفوظة

١ - المجال

تشتمل هذه المواصفة الاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بمنتجات الفاكهة المحفوظة التالية:

شراب الفاكهة الطبيعي – شراب الفاكهة الغني بالعصير الطبيعي – عجينة الفاكهة – الفاكهة المعلبة – الفاكهة المسكرة – الفاكهة المجففة.

وكذلك مواصفات الفاكهة المستخدمة في صناعتها.

٢ - التعريف

١/٢شراب الفاكهة الطبيعي:

هو عصير الفاكهة المضاف اليه احدى المواد السكرية المسموح بها وأحد الأحماض العضوية المسموح بها والمعامل باحدي طرق الحفظ.

٢/٢ شراب الفاكهة الغني بالعصير الطبيعي:

هو عصير الفاكهة المضاف اليه المادة السكرية واحد الاحماض العضوية المسموح بها والمعامل بواحد او اكثر من طرق الحفظ المناسبة علي ان تكون المعاملة الحرارية اساسية في كل من طرق الحفظ المستخدمة .

٣/٢ عجينة الفاكهة :

هي العجينة المتجانسة القوام والنعومة الناتجة من تصفية وتركيز لب الفاكهة بالحرارة باضافة الماء أو بدونه مع إضافة مواد سكرية مسموح بها وقد تصنع عجينة الفاكهة بدون إضافة مواد سكرية.

٤/٢ الفاكهة المعلبة :

هي الفاكهة الكاملة او المجزأة المقشورة او غير المقشورة التي تحفظ في محلول سكري تختلف درجات تركيزه حسب الدرجات الوصفية وقد تحفظ لاغراض صناعية مهروسة أو في الماء في علب من الصفيح أو أواني زجاجية.

٥/٢ الفاكهة المسكرة :

هى الفاكهة السليمة الكاملة أو المجزأة المقشورة او غير المقشورة التي ترتفع نسبة المواد السكرية المسموح بها فيها الي مالا يقل عن ٧٥٪ والتي قد تحتوي ايضا علي نسبه من حمض عضوي مسموح به.

٦/٢ الفاكهة المجففة:

هي الفاكهة الناتجة عن تجفيف ثمار الفاكهة (الكاملة – المجزأة – المهروسة) السليمة و الخالية من الإصابات الحشرية والفطرية .

٣ - الاشتراطات الأساسية

تكون الفاكهة المستخدمة في صناعة منتجات الفاكهة المحفوظة اما طازجة أو محفوظة باحدي طرق الحفظ التالية:-

التجميد- التجفيف – الحفظ بالحرارة المرتفعة في عبوات محكمة – الحفظ باستعمال المواد الحافظة المسموح بها وفي كل الاحوال يراعي أن يتوافر فيها التالي:

١/٣ تكون سليمة مكتملة الحجم واللون الطبيعي المميز لكل فاكهة وفي درجة من النضج تلائم الغرض الذي يستخدم من اجله.

٢/٣ تكون خالية من الاصابات الحشرية او الحيوانية او الميكروبيولوجية وكذلك التغيرات الفسيولوجية غير المرغوبة.

٣/٣ تكون خالية من التلوث بأثار الكيماويات المستخدمة في مقاومة أفات وأمراض الفاكهة ولاتزيد فيها المعادن الاخرى عن النسب المسموح بها في التشريعات الغذائية.

٤/٣ تكون المادة السكرية المستخدمة في تصنيع منتجات الفاكهة هي السكريات الكربوهيدراتية فيما عدا شراب الفاكهة الغنى بالعصير الطبيعى يستخدم السكروز او شراب الفركتوز او خليط منهما ولا يسمح باستخدام المحليات الصناعية.

٥/٣ لا تزيد نسبة الزرنيخ على ٠,١٪ في المليون والرصاص علي ٠,٢ جزء في المليون والقصدير علي ١٥٠ جزء في المليون وذلك في المنتج النهائي.

٦/٣ يكون المنتج خالياً من الاحياء الدقيقة القادرة علي النمو في ظروف التخزين العادية ومن افرازاتها السامة.

٧/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

٨/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لاي من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية .

٩/٣ شراب الفاكهة الطبيعي :

١/٩/٣ لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية الذائبة فيه عن ٥٥٪.

٣/١٠ شراب الفاكهة الغني بالعصير

٣/١٠/١ لا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة فيه عن ٤٥٪ ٠

٣/١١ عجينة الفاكهة

٣/١١/١ لا تقل نسبة الفاكهة المستخدمة الي نسبة المواد السكرية عن ٥ : ٢ .

٣/١١/٢ لا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية الذائبة فى الناتج النهائى عن ٤٣٪ ٠

٣/١٢ الفاكهة المعلبة:

تقسم الفاكهة المعلبة الي الدرجات الوصفية التالية:

٣/١٢/١ الدرجة الممتازة:

تكون ثمار الفاكهة مكتملة في جميع الصفات المميزة كالحجم واللون ودرجة النضج والطعم والرائحة والقوام ولا يقل تركيز المحلول السكري عن ٣٠ ٪ بعد الحفظ لمدة شهر.

٣/١٢/٢ الدرجة الجيدة:

تكون ثمار الفاكهة مكتملة في جميع الصفات المميزة كالحجم واللون والطعم ولا يقل تركيز المحلول السكري عن ٢٥ ٪ بعد الحفظ لمدة شهر.

٣/١٢/٣ الدرجة القياسية:

يتوفر فيها الحد الادني للاشتراطات التالية:

تكون الفاكهة اقل في الصفات الثمرية عن الدرجتين السابقتين لكل من النضج والقوام و اللون والحجم ولا يقل تركيز المحلول السكري عن ٢٠٪ بعد الحفظ لمدة شهر.

وفى حالة عدم توفر الصفات الثمرية السابقة من محتويات المنتج تعتبر تحت قياسية وتدرج كالتالى:-

٣/١٢/٤ درجات تحت القياسية:

٣/١٢/٤/١ الدرجة الثانوية :

تكون الفاكهة اقل في الصفات الثمرية عن الدرجات السابقة ولا يقل تركيز المحلول السكري عن ١٥٪ بعد الحفظ لمدة شهر.

٣/١٢/٤/٢ الدرجة المائية:

تكون للفاكهة جميع الصفات الثمرية التى للدرجة الثانويةويضاف اليها الماء بدلاً من المحلول السكري وتستخدم في انتاج المربي و الحلوي.

٣/١٢/٤/٣ درجة الفطائر:

تكون للفاكهة الصفات الثمرية الخاصة بالدرجتين الثانوية والمائية أو تقل عنهما –تعبأ مهروسة وتستخدم في انتاج المربى والفطائر.

١٣/٣ الفاكهة المسكرة:

١/١٣/٣ تكون خالية من التخمر والتهشم و الاصابة الحشرية والحيوانية والفطريات.

١٤/٣ الفاكهة المجففة:

١/١٤/٣ لاتزيد نسبة الرطوبة علي ٢٤ ٪ إلا اذا نص علي غير ذلك في المواصفات النوعية.

٢/١٤/٣ تكون خالية من التخمر والتهشم والاصابة الحشرية والحيوانات والفطريات.

٤ - المعايير الوصفية

١/٤ تجهز الفاكهة بحيث تكون خالية من من كل او بعض القشور- البذور – الاعناق الثمرية – الخلايا الصلبة – الانسجة غير المرغوبة وذلك طبقاً لاحتياجات التصنيع .

٢/٤ يجوز استخدام المواد الملونة الطبيعية المسموح بها بشرط ان يوضح ذلك علي العبوة.

٣/٤ يجوز إضافة المواد المحسنة للطعم والمكسبة للقوام والمواد المضادة للاكسدة المسموح بها غذائياً وكذا التوابل بحيث تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها

٤/٤ يجوز اضافة عصير الفاكهة والتوابل والاحماض العضوية الي عجينة الفاكهة .

٥/٤ تكون الفاكهة المسكرة محتفظة بقوامها اللين وبمعظم الطعم واللون الطبيعي .

٥ - العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الادمي علي أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٢/٥ مع مراعاه ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم (١٥٤٦) الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة – على ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية البيانات التالية ويجوز كتابتها بأي لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية:

١/٢/٥ اسم الصنف

٢/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٣/٢/٥ الحجم الصافي وفي حالة الفاكهة المعلبة يجب الا يقل الحجم المصفي عن ٦٠٪ من الحجم الصافي والمقصود بالحجم المصفي وزن الفاكهة بدون المحلول السكري ٤/٢/٥ نوع المواد الصلبة الكلية الذائبة ونسبتها وفي حالة عدم ذكر نوع المواد السكرية المستعملة تعتبر مصنوعة من السكروز فقط .

٥/٢/٥ الدرجة الوصفية للفاكهة المعلبة

٦/٢/٥ بيان بأسماء المكونات الداخلة في التصنيع واسم المادة الحافظة ونسبتها.

٧/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٨/٢/٥ عبارة (صنع في مصر).

٦ - طرق الفحص والاختبار

طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م رقم(١٣٠) الخاصة بطرق فحص واختبار منتجات الفاكهة.

٧ - المصطلحات الفنية

الدرجة الممتازة	Fancy grade
الدرجة الجيدة	Choice grade
الدرجة القياسية	Standard grade
الدرجة الثانوية	Secondary grade
الدرجة المائية	Water grade
درجة الفطائر	Pie grade
بكتين	Pectin
بريق	Sparkle
توابل	Spices
رجراج	Quivering
شراب الفاكهة	Fruit Syrup
فاكهة مجففة	Dried fruit

فاكهة معلبة

Canned fruit

اختبار تركيز المواد الصلبة الذائبة من محتويات العلبة بعد التخزين

Cut out test

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 129/ 2005

FRUIT PRESERVES PRODUCTS

ICS : :67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality